

Prosciutto cotto alta qualità "al Tartufo"

Cooked ham "al Tartufo"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Foto
Photo



Descrizione
Description

La coscia intera viene selezionata, salata, aromatizzata, zangolata, formata, cotta e rapidamente raffreddata. Il tartufo viene aggiunto in fase di formatura.
The entire leg, is selected, salted, flavoured, churned, shaped, cooked and cooled down rapidly. The truffle is added in the process of forming.

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic characteristics

Colore: Rosso intenso della carne e bianco del grasso sotto cotenna
Colour: Deep pink and white fat under the rind
Sapore e odore: sapore delicato, ma ben caratterizzato, grazie all'aggiunta del tartufo, che ne rende unico il profumo.
Flavour and odor: delicate flavor, but well it characterized, with the addition of truffles, offering a unique fragrance.

Ingredienti
Ingredients

Coscia di suino 95%, sale, tartufo estivo 1,2% (*Tuber aestivum* Vitt.), aromi naturali, saccarosio, destrosio, aromi. Antiossidante: E301. Conservante: E250.
Pork leg 95%, salt, summer truffle 1,2% (*Tuber aestivum* Vitt.), natural flavourings, saccharose, dextrose, flavourings. Antioxidiser: E301. Preservative: E250.

Origine materia prima
Origin of raw material

Le materie prime utilizzate provengono da paesi della Comunità Europea (CE)
The raw materials used come from countries of the European Community (CE)

Conservazione
Storage

Da +1° a +4°C
From +1° to +4°C

Formato
Format

Pagnotta 1/2 / Loaf 1/2 

Dimensioni (H x L x P)
Dimensions (H x L x W)

155 x 260 x 135 mm

Codice prodotto
Product code

12229

Cod. Ean 13

2979706

Cod. Ean 128

9805151170647

TMC
Shelf life

120 gg (dalla data di confezionamento)
120 days (from the date of packaging)

Peso
Weight

4,4 Kg (±5%)

Imballo primario
Primary packaging

Alluminio alimentare sottovuoto
Aluminum food vacuum

Prosciutto cotto alta qualità "al Tartufo"

Cooked ham "al Tartufo"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>	Cartone <i>Cardboard boxes</i>
Dimensione esterne cartone (H x L x P) <i>External carton size (H x W x L)</i>	204 x 268 x 328 mm
Pezzi per cartone <i>Pieces in cardboard boxes</i>	2
N° cartoni per strato <i>N° of cartons for layer</i>	8
N° strati per pallet <i>N° of layers for pallet</i>	8
Altezza massima pallet <i>Maximum height pallet</i>	1782 mm
Tipo pallet <i>Pallet type</i>	Epal

Parametri microbiologici (alla produzione) <i>Microbiological parameters (during production)</i>	Carica Batterica Mesofila Totale <i>Total Mesophilic Bacteria Load</i>	<10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	<10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
	Lysteria monocytogenes	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Parametri chimici (valori medi) <i>Chemical parameters (average values)</i>	Umidità % <i>Humidity %</i>	65,9 ± 2
	Ceneri % <i>Ash %</i>	2,3 ± 1
	Additivi <i>Additives</i>	Entro i limiti di legge <i>within the limits of the law</i>
Valore nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia <i>Energy</i>	749 KJ / 179 Kcal
	Grassi <i>Fats</i>	10,4 g
	(di cui acidi grassi saturi) <i>(Of which saturated fatty acids)</i>	4,0 g
	Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,6 g
	(di cui zuccheri) <i>(of which sugars)</i>	0,4 g
	Proteine <i>Proteins</i>	20,8 g
	Sale <i>Salt</i>	1,2 g



Viale del Lavoro, 25/27
37060 Buttapietra (VR) Italy
Tel. +39 045 6660528
Fax +39 045 6661100
www.salumificiobombieri.it
info@salumificiobombieri.it

Scheda tecnica

Data sheet

Prosciutto cotto alta qualità "al Tartufo" Cooked ham "al Tartufo"

Senza derivati del latte, polifosfati aggiunti e glutine
Does not contain milk derivatives, polyphosphates and gluten

Azienda con sistema di gestione
qualità certificato



Alta tecnologia per il risparmio
energetico e idrico



Ogm	La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi Geneticamente Modificati <i>Raw materials and ingredients used do not contain and is not derived from Genetically Modified Organisms</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Il prodotto non contiene allergeni alimentari che rientrano nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 <i>The product does not contain food allergens covered by Annex II to Reg. UE 1169/2011</i>
Radiazioni ionizzanti <i>Ionizing radiations</i>	IL prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti <i>The product is not subject to ionizing radiation treatment</i>
Imballi <i>Packaging</i>	Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti <i>Primary packaging used are suitable for food contact</i>
Certificazioni <i>Certification</i>	L'azienda BOMBIERI S.p.A. ha implementato e mantiene un Sistema di Gestione della Qualità che adempie ai requisiti delle norme UNI EN ISO 9001:2008, BRC Global Standard for food Safety e IFS Food <i>The BOMBIERI S.p.A. has implemented and maintains a Quality Management System according to the requirements of the UNI EN ISO 9001:2015, the BRC Global Standard for Food Safety and IFS Food</i>
Stabilimento di produzione <i>Produced in the factory of</i>	 Viale del Lavoro, n. 25/27 37060 Buttapietra – Verona - Italy
Nota <i>Note</i>	La presente scheda tecnica può essere soggetta a variazioni, e in assenza di vostre osservazioni è da ritenersi approvata. <i>This technical data sheet may be subject to change, and in the absence of your comments is to be considered approved.</i>

